

RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

HAND SANITIZERS (DESINFECTANTES PARA MANOS)



Los desinfectantes para manos no reemplazan al lavado de manos. Los desinfectantes deben utilizarse sólo después de haberse lavado las manos correctamente. Si se los utiliza incorrectamente, los desinfectantes pueden convertirse en otra fuente de contaminación de alimentos. **Los desinfectantes para manos se consideran aditivos de alimentos. Tanto los desinfectantes para manos como sus ingredientes requieren la aprobación de la FDA (Dirección de Alimentos y Medicinas de los EE.UU.).**



Los desinfectantes para manos no reemplazan al jabón de los lavatorios. No son efectivos para quitar la suciedad ni otras sustancias orgánicas. Sin embargo, pueden reducir las bacterias y virus de las manos si se los emplea luego de un correcto lavado. **El Código Alimentario de Wisconsin no exige el uso de desinfectantes para manos.**

¿CÓMO ACTÚAN LOS DESINFECTANTES PARA MANOS?

Los desinfectantes para manos actúan quitando la capa externa de aceite que tiene la piel. Esto generalmente evita que las bacterias del cuerpo vayan hacia la superficie de la mano. Las investigaciones demuestran que estos desinfectantes no reducen drásticamente la cantidad de bacterias de las manos y, en algunos casos, hasta pueden llegar a aumentarla. Los fabricantes de desinfectantes para manos realizan las pruebas en superficies de objetos inanimados, lo que les permite argumentar que sus productos eliminan el 99.9 % de bacterias presentes. Si las pruebas se realizaran en las manos, sin duda los resultados serían otros. Teniendo en cuenta la complejidad de la mano humana, la prueba del producto sería más complicada. El uso de superficies con variables controladas es un método más fácil de obtener cierta uniformidad en los resultados. Pero como todos sabemos, en la vida real no hay tanta uniformidad.